

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Sebagai negara kepulauan yang terdiri dari banyak pulau, Indonesia memiliki kekayaan suku dan budaya dari tiap daerah. Keberagaman suku dan budaya ini menciptakan suatu keanekaragaman di bidang seni budaya, agama, ras, hingga kuliner. Hal ini membuat setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khasnya sendiri. Salah satu faktor pembeda antar daerah misalnya dapat ditemukan dalam bidang kuliner (Nugroho, 2018).

Keunikan olahan kuliner tiap daerah menjadi suatu ciri khas tersendiri bagi daerah tersebut. Salah satu kuliner khas daerah di Indonesia dapat ditemukan di daerah Sumatera Utara. Adapun olahan kuliner terkenal dari Sumatera Utara ialah arsik ikan mas. Masakan khas Sumatera Utara ini diolah dengan bahan yang hanya dapat ditemukan di daerah tersebut. Adapun bahan yang biasa digunakan dalam olahan arsik ikan mas meliputi kecombrang, lokio, andaliman, dan asam cikala. Perpaduan yang pas dari bahan-bahan tersebut menciptakan rasa asin, asam, dan pedas yang membuat cita rasa masakan menjadi semakin lezat dan menggugah selera.

Olahan ikan arsik tidak hanya menjadi makanan khas daerah Sumatera Utara secara umum, melainkan juga menjadi makanan khas dari suku Batak. Suku yang sebagian besar tinggal di pantai barat dan timur Provinsi Sumatera Utara tersebut, mengolah ikan arsik dengan cara dimasak kering. Olahan makanan yang diberi nama *Dekke Na Niarsik* ini, dimasak dengan cara dilumuri bumbu lalu diberi air dan diungkep hingga matang. Selain itu untuk menambah cita rasa masakan, proses pemasakan dilakukan dengan menggunakan kayu bakar dalam waktu yang cukup lama guna membuat tulang ikan hancur sehingga tekstur makanan menjadi lebih lembut (Hasairin, 2014). Olahan arsik ikan mas yang biasa dibuat di Sumatera Utara berasal dari Danau Toba yang memiliki cita rasa daging lembut, tidak bau tanah,

dan memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan ikan mas ternakan( Andi, 2020).

Pada mulanya, arsik ikan mas konon merupakan hidangan tradisional khas masyarakat Batak Toba yang bermukim di daerah Toba Samosir dan Tapanuli Utara. Hidangan ini diwariskan secara turun-temurun dan menjadi salah satu makanan khas bagi suku tersebut. Arsik ikan mas mulanya bukan hidangan sehari-hari masyarakat setempat, tetapi merupakan hidangan istimewa yang hanya akan disajikan saat digelar upacara adat di daerah tersebut. Penyajiannya pun tidak boleh sembarangan karena hidangan tersebut memiliki nilai kesakralan yang harus dipertahankan. Ikan arsik biasanya disajikan dalam acara ritual masyarakat suku Batak, misalnya saat digelar acara perayaan kelahiran atau pernikahan yang menjadi suatu simbol karunia kehidupan bagi masyarakat suku Batak. Akan tetapi, kemajuan zaman membuat adanya perubahan pada penyajian ikan arsik. Kini hidangan tersebut tidak hanya disajikan dalam acara perayaan, tetapi juga disajikan di hari-hari biasa. Cara pengolahan ikan arsik pun mengalami perubahan (Irawan & Supeni, 2013).

Padahal untuk menciptakan hidangan yang berkualitas, pengolahan ikan arsik harus memperhatikan standarisasi resep yang jelas dan tepat agar pengolahan masakan tetap terjaga sesuai rasa dan kualitasnya. Dalam mengolah masakan, standar resep penting untuk diperhatikan karena di dalamnya terdapat informasi yang runut dalam merencanakan dan melaksanakan pengolahan makanan.

Adapun pengertian dari resep ialah suatu instruksi yang memuat petunjuk dan tata cara pembuatan suatu hidangan masakan. Dalam suatu resep termuat beberapa informasi penting dalam proses memasak seperti bahan, cara memasak, dan pengolahan hidangan secara tepat dan detail sehingga hidangan yang dihasilkan memiliki rasa yang sama dengan resep yang digunakan. Standardisasi resep memuat intruksi untuk mempersiapkan, mengolah, dan memasak makanan. Di dalam standarisasi resep juga termuat informasi terkait jumlah bahan yang digunakan, porsi hasil masakan, dan cara penyajian makanan dengan tepat. Informasi dalam standarisasi resep dapat memudahkan Juru Masak dalam mengolah makanan. Oleh

karena itu, prosedur memasak harus mengikuti standar resep yang telah ditetapkan. Selain itu, Juru Masak yang membuat resep tersebut juga harus paham tentang resep masakan yang akan dibuatnya sehingga resep tersebut dapat dijadikan panduan untuk semua orang yang ingin memasak hidangan tersebut dengan resep yang dibuatnya. Juru Masak yang membuat resep pun harus memahami standar resep yang dinyatakan dalam ukuran volume dan porsi atau berat (Stephen dkk dalam Mulyani, 2001). Jika suatu resep yang dibuat tidak sesuai standar maka beresiko munculnya kesalahpahaman dalam memahami prosedur resep tersebut.

Pentingnya standarisasi resep sayangnya tidak disadari oleh pelaku usaha yang bergelut di bidang kuliner (Sudarmayasa, Noor, & Uhai., 2019). Hal ini pun menimbulkan permasalahan adanya pelaku usaha di bidang kuliner yang tidak mengikuti standarisasi resep yang ada. Salah satu permasalahan terkait tidak patuhnya pengusaha kuliner pada standarisasi resep dapat ditemukan pada pengolahan ikan arsik di beberapa warung dan restoran yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan. Para pemilik usaha terkesan acuh mengenai hal-hal yang bersifat standar ataupun himbauan peyuluhan dari pemerintah mengenai standarisasi. Hal tersebut terjadi karena pemilik usaha merasa bahwa hasil makanan tidak bergantung pada standarisasi yang ada (Yessi, 2018). Salah satu solusi yang dapat diterapkan untuk menyelesaikan masalah tersebut ialah dengan menetapkan standarisasi mengenai pengolahan ikan arsik di Sumatera Utara.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan kajian dengan judul “STANDARISASI ARSIK DI SUMATERA UTARA”. Tujuan penyusunan tulisan ini ialah untuk memberikan edukasi terkait proses pengolahan masakan ikan arsik yang tepat. Tulisan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat yang hendak membuat masakan tersebut.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, maka penulis mengidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana formula pembuatan arsik dari Provinsi Sumatera Utara?
2. Bagaimana mendapatkan standar formula pembuatan arsik dari Provinsi Sumatera Utara?
3. Bagaimana proses pembuatan arsik dari Provinsi Sumatera Utara?
4. Bagaimana hasil standardisasi arsik dari Provinsi Sumatera Utara?
5. Bagaimana menentukan biaya produksi yang dibutuhkan dalam upaya penerapan harga jual arsik?

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Penulisan membatasi bahasan tugas akhir ini pada standardisasi arsik dari Provinsi Sumatera Utara yang dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

## **1.4. Tujuan Penulisan**

Penulisan tugas akhir ini untuk mendapatkan standardisasi resep arsik dari Provinsi Sumatera Utara yang benar dan sesuai.

## **1.5. Kegunaan Penulisan**

Hasil yang didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat berguna untuk:

- 1) Memperoleh pengetahuan dalam membuat standar pembuatan arsik dari provinsi Sumatera Utara.
- 2) Melestarikan makanan Nusantara, khususnya makanan dari Provinsi Sumatera Utara, seperti arsik.
- 3) Memberikan informasi standar resep arsik dari Provinsi Sumatera Utara kepada masyarakat, resep arsik sesuai dengan formula standardisasi yang telah ditetapkan.